

**Вань Пенфей**

Киевский национальный лингвистический университет

**Научный руководитель – Синявская О. Е.**

## **ТРАДИЦИИ КИТАЙСКОГО ЗАСТОЛЬЯ**

Еда занимает важное место в культуре и жизни китайцев. Она часто выступает основной темой практически всех разговоров, поскольку даже при встрече традиционным приветствием у китайцев является вопрос: «Ты сегодня покушал?».

Рассмотрим некоторые традиции китайского застолья.

### *Традиция первая*

Ежедневное трёхразовое питание: утром — завтрак; днём — обед; вечером — ужин.

### *Традиция вторая*

Обычно китайский стол имеет круглую форму. На нем располагаются блюда. Это является важным выражением культуры, так создается гармоничная для всех участников трапезы атмосфера принятия пищи.

### *Традиция третья*

Стандартный китайский банкет состоит, как правило, из холодных закусок, затем подают жареные блюда, после этого - основные блюда и супы. После основного приема пищи идут десерты и приносят фрукты.

### *Традиция четвёртая*

Китайские столовые приборы — ножи, вилки и палочки для еды появились достаточно давно. Раньше люди на севере ели руками, но позже выяснилось, что использовать палочки для еды гораздо удобнее. После воссоединения Китая палочки для еды постепенно начали распространяться по всей стране. Так что теперь нет никакой разницы между использованием палочек для еды в северной и южной части Китая. Многие страны, находящиеся недалеко от Китая, в результате культурной экспансии также стали использовать палочки для еды.

### *Традиция пятая*

Существуют различия в рационе питания северного и южного Китая. Так, северяне в основном готовят блюда из пшеницы и употребляют различные мучные изделия: хлеб, лапшу, пельмени. Тут еда более жирная и питательная. В рацион южан входит, как правило, рис и блюда, приготовленные из него: рисовая лапша, рисовые лепешки. Еда здесь отличается своей остротой, поскольку перец является основным средством дезинфекции в жарком климате.

Древние китайцы освоили искусство обработки пшеницы у северных кочевых народов: научились перемалывать пшеницу в муку, печь хлебцы и готовить лапшу. Северные кочевые племена первыми изобрели рецепт приготовления булочек и лапши. В истории Китая были случаи, когда северные народы вторгались на Центральные равнины, тем самым распространяя культуру своего быта на другие народы, в том числе и культуру приготовления и употребления еды.

В целом, китайская кухня очень разнообразна. Здесь готовят еду, которая подойдет на любой вкус. Поэтому сегодня блюда китайской кухни стали широко известными и любимыми далеко за пределами самого Китая.

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Еда в жизни китайцев. — Режим доступа: <https://history.wikireading.ru/145808>
2. Еда в Китае. — Режим доступа: <https://travelask.ru/china/eda-v-kitae>
3. Путешествие в Китай. Часть 1: Еда. — Режим доступа: <https://ukranews.com/publication/2691-kitajskaya-eda-fakty-i-mify-o-kitajskoj-kuhne>